

2020 gastro- nomi yılı

Yahya AKSOY

İşin özü,
“İnsanlar biraz da
yedikleridir.” sözü...

Antik çağda “Ölümsüzlük ilacı” olarak değerlendirilen sarımsak için halkımız arasında asırlardır söylenen, “Yemesen de tarlasından geç...” sözü sarımsağın sağlık için yararına vurgu yapmaktadır.

Halkımız arasında söylenir: “Turp ye turp gibi ol, /Ne yersen osun, /Üzü mü bol olan bağa, sepetini küçük götür, /Tandır kıvama geldi, hamur tükendi, hayat kıvama geldi, ömür tükendi, /Can boğazdan gelir,”

Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2020 yılının konseptini, ‘Türk Mutfağı Yılı’ olarak belirledi. Bu kapsamda tek elden büyük bir pazarlama atağına kalkılıyor. Türkiye’nin lezzet haritası çıkarılacak, gastronomi turizmi geliri artırılacak. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2020 yılı ‘Türk Mutfağı Yılı’ olarak değerlendirilecek. Yıllardır özgün ve özel yerini koruyan “Yerel mutfaklar” yöresel özellikleri ile damaklara verdiği lez-

zeti hep korumaktalar, aranmakta- lar ve araştırılmaktalar.

Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Ersoy, Türk mutfağının dünyaya tanıtılması için izlenecek yol haritasını, 2020’nin Türkiye için “Türk Mutfağı Konsept Yılı” olacağını açıkladı.

Ersoy, “Bakanlığın gastronomi ürün ve özgün reçetelere yönelik 7 bölge

için haritalandırma çalışması yapılmakta olduğunu basına açıkladı. Bu 7 bölgemizden belirlenen Türk Mutfağı reçetelerinin Bakanlıktan Belgeli Gastronomi Tesisleri’nde kullanımını sağlayacağız” dedi.

UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı’na girmeyi hak kazanan üç gastronomi kentimizde (Gaziantep/2015, Ha-



2017 ve Afyonkarahisar/2019) düzenlenen uluslararası festivallerle mutfağımızın zenginliği tanıtılmakta. Kentlerin ve ülkelerin tanıtımında mutfak kültürü önemli ve etkili olmaktadır...

Bakan Ersoy, "Japonya gibi birçok ülkede Türk mutfağına büyük sempati oluştuğunu. Türk mutfağını dünyaya sistematik bir şekilde nitelikli organizasyonlarla tanıtmaya kararlıyız. 2023 yılına kadar UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na farklı kategorilerde daha çok şehrimizin kaydedilmesi üzerine çalışmalarımız devam ediyor" ifadesine yer verdi.

Türkiye'nin 7 bölgesinden Türk mutfağı yemek reçeteleri derlenerek, 200 ortak reçete belirlenecek ve bu reçetelerden seçilecek olanların, Bakanlıktan belgeli gastronomi tesisleri ile yurtdışında bulunan nitelikli Türk lokantalarında sunulması sağlanacak. Ersoy, "Türk Mutfağı tanıtım kiti ve gastronomi tanıtım filmleri hazırladık. Reytingleri yüksek Türk dizi ve filmlerinde gastronomi ürün yerleştirilmesine yönelik çalışmalarımızı da sürdürüyoruz. Türkiye Tanıtım ve Geliştirme Ajansımız ile iş birliği halinde 2020 yılında tüm bu faaliyetleri ve

stratejimizi hayata geçireceğiz. Bu konsept yıl çalışmasını da Türkiye markasına büyük ölçüde katkısı olacak bir proje olarak görüyoruz. Yurtdışında gastronomi konusunda etkin sosyal medya fenomenleri, yemek yazarları, TV programcıları ve şefler ülkemiz gastronomi rotalarında ağırlanarak bilgilendirilecek. Gastronomi uzmanı acente temsilcilerine butik info turlar yapılacak" ifadelerine yer verdi... Dünyaca ünlü şefler Türk Mutfağına anlatacaklar. Tanıtım, sunum, lezzet, damak tadı öne çıkmakta.





Bakan Mehmet Ersoy, "Türkiye'nin gastronomi alanında sahip olduğu zenginlikleri 2020'de Türk mutfağı temalı bir kitapta toplayacaklarını söyledi. Ersoy, Kitabımız, mutfak kültürüne ait değerlerimizin ön plana çıkarıldığı, alanlarında dünyaca tanınan seçilmiş şeflerin tecrübelerinin aktarıldığı, coğrafi işaretleme ile koruma altına alınan geleneksel ürünleri içeren reçetelerin kullanıldığı bir konsept çerçevesinde tasarlandığını belirtti.

Bakan Ersoy, Türk mutfağı kitabının, Türkçenin yanı sıra İngilizce, Arapça ve İspanyolca dillerinde yayınlanarak yurt dışı tanıtım faaliyetlerine entegre edilmesi ve ülkemiz misafirperverlik konumlandırmasını geliştirmeye hizmet etmesi amaçlanmaktadır, ifadelerine yer verdi.

Sürekli yenilenen ve gelişen alanlardan biri de bence kesinlikle gastronomi. Her şeyden önce 2020 yılının gelmesi ile birlikte hayatın her alanında olduğu gibi gastronomi alanında da farkındalık giderek artıyor. Artık tüketiciler çok daha bilinçli ve seçici.



2020 yılında 'süper besinler' ve bitki bazlı alternatif ürünler ön plana çıkmaya başlasa da yerel ürünlerle ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan

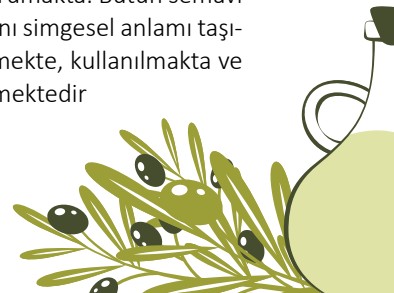
nan yemekler de sofralarda kendine daha çok yer bulacak. Yöreler, tatlar, farklar gastronomide önde.

Zeytin yağlı yiyelim, Ak deniz Mutfağı ile beslenerek uzun yaşamı semlayalım.

Akdeniz mutfağını baş tacı zeytinyağının ülkemizdeki yerini, önemini ve özelliklerini vurgulayarak dünya ülkeleri ile bilgi ve uygulamaları paylaşmak için 1995 yılında, 24 ülkenin katılımı ile (mutfak yazarları, gazetecileri, bilim adamları, gastronomları, mutfak şefleri ile uygulamalı) büyük yankılar uyandıran ve ses getiren, Kültür ve Turizm Bakanlığı HAGEM Genel Müdürlüğü olarak, bir Akdeniz kenti olan Mersin' de "BİRİNCİ ULUSLARARASI AKDENİZ MUTFAĞI KONGRESİ" düzenlemenin ve sonuçlarını kitaplar halinde yayımlamanın mutluluğunu ve onurunu taşımaktayım.

Kutsal kitaplarda yer alan, barış, sağlık, bereket, uzun ömür, saflık anlamları ile yüklü, binlerce yıllık bir kültür ürünü ve sıkılan ilk dane olan zeytinin duası bulunmakta: "Allah ömrünüzü zeytin ağacı gibi uzun, zeytin gibi bereketli, zeytinyağı gibi sıhhatli yapsın."

"Cennette iki ağaç vardır: Biri incir 'gerçek ağacı', diğeri ise zeytin 'hayat ağacı'. Erken hasat, -soğuk sıklım, natürel-yeşil-sızma zeytin yağı önceliğini korumakta. Bütün semavî dinler için aynı simgesel anlamı taşımakta. Bilinmekte, kullanılmakta ve baş tacı edilmektedir





Mitolojik efsanelerde, kutsal kitaplarda, destanlarda, şiirlerde, doğa ve insanla ilgi bilimsel eserlerde adı hep en başta geçen zeytin ağacı, hayat ağacı olarak tanımlanır. Zeytin ağacı hayatın simgesi ve hayat kaynağıdır, Efsaneye göre, Apollon ve Kyrene'nin oğlu, güneş, sanat, müzik, şiir ve hitabet tanrısı Aristaios, zeytinden yağ çıkarmayı icat ederek insanlığa armağan etmiş.

Zeytin ağacı hayata en büyük desteği veren kutsal bir ağaçtır. Ayeti ve Duası vardır. "Sizin için hurma, incir ve zeytin ağaçları yarattım" ilahî buyruğu bunun en kutsal ifadesidir. Zeytin ağacı, zeytin yağı ve zeytinden üretilen diğer ürünler, ilaçlar, kremler, şampuanlar, sabunlar halkımızın ve tüm insanlığın ilk sırada tercihidir.

"Zeytin ve Zeytin Ağacı Ötesi BİLGE AĞAÇ" dergisini İzmir'de çıkararak, uygulamaya ve bilimsel araştırmalara yönelik bilgi ve belgeleri üretici ve tüketicisiyle ve toplumla paylaşmaktalar.

Ülkemizle ilgi olarak şu bilgiler yer almakta: 845 bin 542 hektar zeytinlik alanı, 173 milyon 758 bin zeytin ağacı, 455 bin ton sofralık zeytin üretimi, 355 bin ton sofralık zeytin tüketimi, 85 bin ton sofralık zeytin ihracatı, 287 bin ton zeytin yağı üretimi, 170 bin ton zeytin yağı tüketimi, 90 bin ton zeytin yağı ihracatı, 500 bin zeytin zeytinyağı üretiminden istihdam, 500'den fazla sürekli zeytinyağı çıkarmak için çalışan değirmen.

Ülkemizin en değerli gastronomi ve mutfak kültürü uzmanı. Her alanda



derin bilgisi ve hizmetleri ile unutulmaz izler bırakan ve erken yaşta aramızdan ayrılan Tuğrul Şavkay'ı "Gastronomi Yılı'nda" rahmetle anarak, anısı önünde saygı ile eğiliyorum.

Zenginliği ve rengiyle tanınan yerel mutfagımızın derin sırları halk sözlerinde gizlidir: "Yer doymayınca er doymaz, /Üzümünü çok işittigin bağa sepetini küçük götür (Uygu sözü) / Elmayı soyarak, armudu sayarak ye, /Soğanı, sabah dostuna, öğleyin kendine, akşam düşmanına ayır (Yörük sözü)," aynı söylemi pilav için Özbekler şöyle -

mekte... sarımsak, turp, havuç ve zeytin ye uzun ömürlü ve sağlıklı ol...

Adında kutsallık, tadında derinlik, aromasında farklılık, kullanımında aşk ve sevgi olan sağlık kaynağı zeytini, üzerinde basma fistanları ile sabır, özveri ve sevgiyle kadınlarımız derlemekte ve tüm insanlık zeytin yağını sevgiyle ve aşkla sağlık için bolca tüketmektedir. Gastronomi yılında Akdeniz Mutfağı ile birlikte doğal tadım ürünleri yine öne çıkacak, dünyada yankılanarak tadını damaklara taşıyacaktır.

Dört mevsimin, yedi iklimin hüküm sürdüğü, güzel atların, otların, endemik bitkilerin ve besin maddelerinin vatanı, güneş ülkesi Türkiye, doğal ürünleri, zengin ve özgün mutfacı, konuksever insanları, kültürel zenginliği ve doğal güzellikleri ile ulusal ve uluslararası alanda gastronomi kültürüne ve turizme en büyük katkıları verecek tüm değerlere sahip bulunmaktadır. Koruyarak, geliştirerek destekleyerek tanıtalım...

